

Rezept

Veganer Kaiserschmarren mit Rhabarberkompott

Ein Rezept von Veganer Kaiserschmarren mit Rhabarberkompott, am 18.01.2025

Zutaten

Für das Rhabarberkompott:

6 Stangen Rhabarber **30 g** Zucker

Für den Kaiserschmarren:

250 g Dinkelmehl (Type 630)	3 EL Zucker
2 TL Weinstein-Backpulver	1 TL Natron
370 ml Pflanzendrink (z. B. Sojadrink)	30 ml Öl
1 EL veganer Apfelessig	100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
2 EL Öl zum Braten	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal, 15 g F, 11 g EW, 64 g KH

Zubereitung

1. Den Rhabarber putzen, die Haut dünn abziehen und in 1 cm dicke Stücke schneiden. Mit dem Zucker in einen kleinen Topf geben und langsam aufkochen, dabei ab und zu umrühren. Dann zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. garen.
2. In einer Schüssel Mehl mit 1 EL Zucker, Backpulver und Natron mischen. In einem Messbecher Pflanzendrink, Öl, Apfelessig sowie Mineralwasser mischen und zu den trockenen Zutaten geben. Zügig mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren.
3. In zwei Pfannen je 1 EL Öl erhitzen und je die Hälfte des Teiges dazugeben. Bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 8 Min. backen. Dann sollten sich oben langsam Blasen bilden, während der Teig am Rand schon fest wird. Die Schmarren beide vorsichtig wenden und weitere 8 Min. backen. Dann mit einem Pfannenwender in 2 × 3 cm große Stücke zerteilen und pro Pfanne 1 EL Zucker dazugeben. Den Zucker 2-3 Min. karamellisieren lassen und den Kaiserschmarren mit Rhabarberkompott servieren.